Use & Care Manual

Gas Range

Slide-in Models

Visit the Frigidaire Web Site at:

http://www.frigidaire.com

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

318200879 (0407) Rev. A



Welcome & Congratulations

Questions?

1-800-944-9044

(United States)

1-866-294-9911

(Canada)

Please attach sales receipt here for future reference.

Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N 318200878E.

Spanish Use & Care Manual
Electrolux Home Products
P. O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Congratulations on your purchase of a new appliance! At **Electrolux Home Products,** we are very proud of our product and are completely committed to providing you with the best service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you'll enjoy your new appliance and **Thank You** for choosing our product. We hope you consider us for future purchases.

PLEASE CAREFULLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Please record your model and serial numbers below for future reference.

Model Number: ______________________

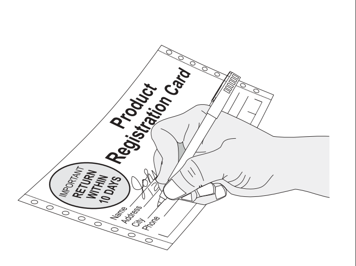
Serial Number: ______________________

Purchase Date: ______________________

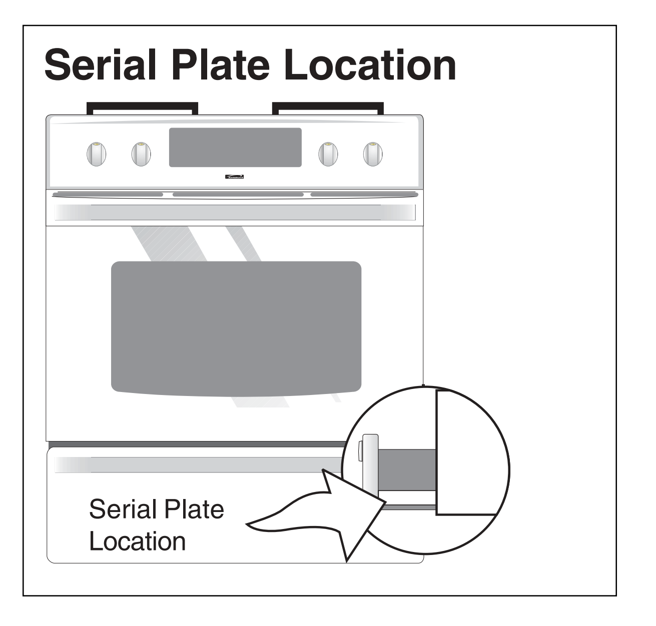
Product Registration

Register Your Product

The **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned to Electrolux Home Products.



Serial Plate Location





Important Safety Instructions



Read all instructions before using this appliance.
Save these instructions for future reference.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY:

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.**

⚠ WARNING

- **All ranges can tip.**
- **Injury to persons could result.**
- **Install anti-tip device packed with range.**
- **See Installation Instructions.**





⚠ WARNING To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket(s) is installed properly, remove the lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket(s) is engaged. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket(s) installation.

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.

- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with Canadian Standards CAN/CGA B149.1, and CAN/CGA B149.2 and Canadian Electrical Code, part 1, and local requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician, This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the door or drawer of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

⚠ WARNING Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

⚠ WARNING Never use your appliance for warming up or heating up the room.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners or in the drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface burners and oven burners may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.

- **Wear proper apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

- **Do not use water or flour on grease fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**

- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

⚠ WARNING **In case of fire or gas leak, be sure to turn off the main gas shutoff valve.**

- **Use only dry potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

- **Do not heat unopened food containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**

- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn off the oven. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

⚠ CAUTION **Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

⚠ WARNING **Use proper flame size—**Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

⚠ WARNING Do not use stove top grills on the burner grates of sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.

- **Always turn the knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.

- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners**. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend to adjacent surface burners.



- **Never leave surface burners unattended at high heat settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line surface burner pans, or oven bottom, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

- **Glazed cooking utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

- **Do not use Searing Grill on the cooktop.** The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.

- **Do not use decorative surface burner covers**. If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

FOR GLASS COOKTOPS ONLY

- **Do not clean or operate a broken cooktop**—If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

- **Clean cooktop glass with caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use care when opening oven door or warmer drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/ warmer drawer.

- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located at the center rear of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.

- **Placement of oven/warmer drawer (if equipped) racks.** Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.

- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**

- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

- **Kitchen cleaners and aerosols—**Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

SELF-CLEANING OVENS

- **In the self-Cleaning cycle only clean the parts listed in this Use and Care Guide.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.

- **Do not use oven cleaners**—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

- **Do not clean door gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.

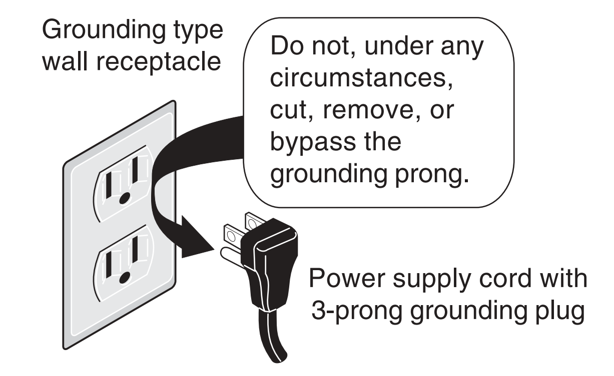
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.

CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of the range. Move the birds to another well ventilated room.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Grounding Instructions

For personal safety, the cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.
DO NOT Operate the cooktop using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.
See the **INSTALLATION INSTRUCTIONS** packaged with this cooktop for complete installation and grounding instructions.



WARNING This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

WARNING Avoid fire hazard or electrical shock. **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas)

This natural gas range is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

If L.P. conversion is needed, contact the service center for assistance. The L.P. Conversion Kit is provided with this range and is located on the right panel (right side) of the range. Before installing the kit be sure to follow the L.P. Installation Instructions carefully.

WARNING Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized Service Center.

Features At A Glance



Electronic Oven Controls with Clock and Kitchen Timer

Surface Burner Control Knobs

Cast Iron Grates

Self-Cleaning Oven

Oven Light

(2) Adjustable Oven Racks

One Piece Door Handle

Glass Front Oven Door with Large Window Opening

Insert

Broil Pan

Storage Drawer

Oven Vent

9,500 BTU or 12,000 BTU Sealed Burner LP convertible

5,000 BTU Sealed Burner (LP convertible)

Removable Surface Burner Grates (Styles and color will vary by model)

12,000 BTU or 14,000 BTU Sealed Burner (LP convertible)

9,500 BTU Sealed Burner LP convertible

Glass or Porcelain Cook Top

Note: The features of your range will vary according to model.

Sizes of the Surface Gas Burners

Your appliance is supplied with 4 different surface gas burners:

- 1 **Simmer** Burner (5,000 BTU)
- 1 **Standard** Burner (9,500 BTU)
- 1 **Power** Burner (12,000 BTU)
- 1 **Power** Burner (14,000 BTU)

When setting up the range for the first time, make sure that the correct Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates are located as shown in Figure 1.

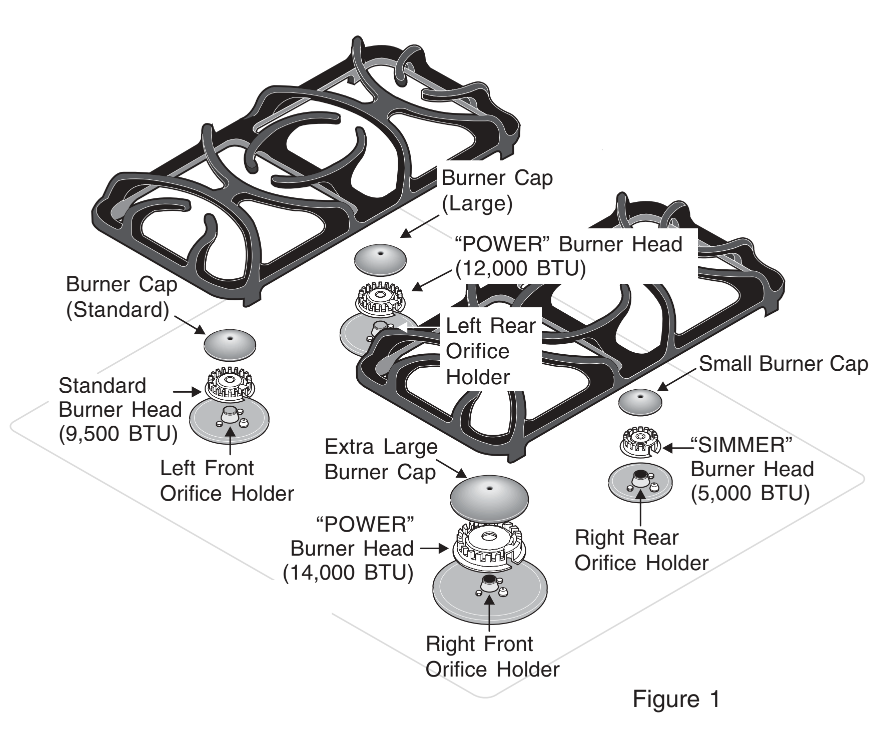


Figure 1

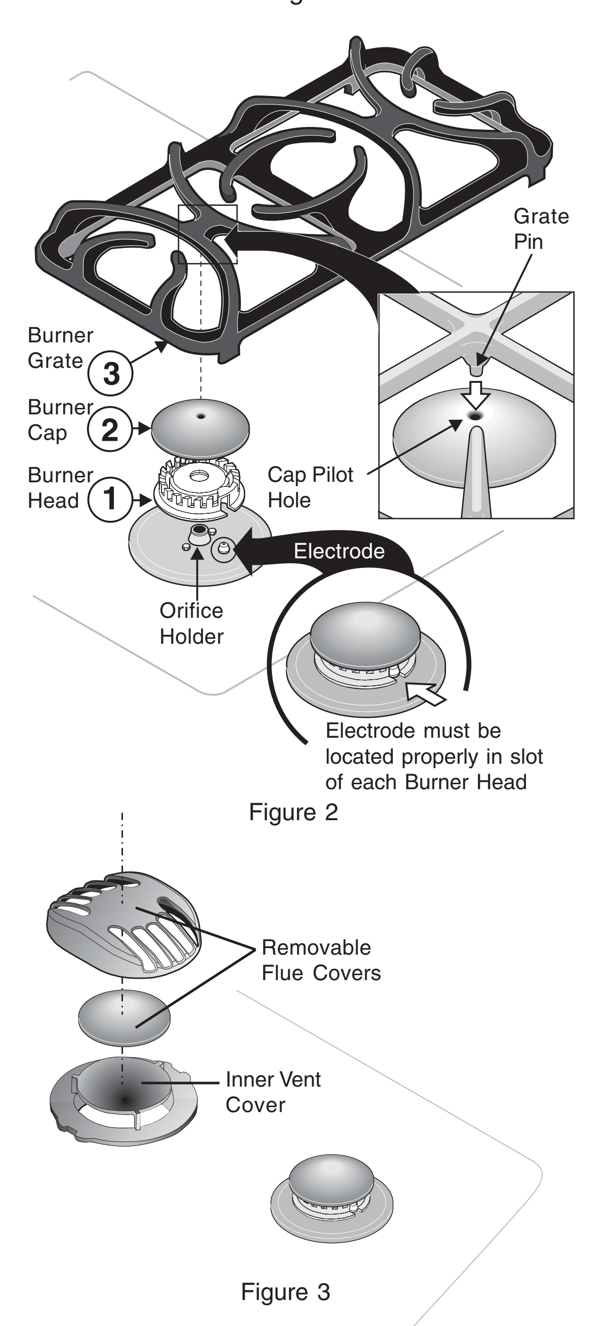


Figure 2

Figure 3

Assembly of the Surface Burner Heads, Burner Caps, Burner Grates and Flue Covers

It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Place all 4 Burner Heads in the correct locations (See Figure 1). Make sure that the correct Burner Head is placed with the corresponding Orifice Holder and that the Electrode is located properly in the slot of each Burner Head (See Figure 2). Proper Burner Head placement insures that each Burner will have the correct spark required for surface gas ignition.
2. Place the correct Burner Caps at each of the burner locations (Burner Cap Pilot Hole must face up). Each of the 4 (four) Burner Heads **MUST** have a Burner Cap installed to insure proper ignition and gas flame size and must be in place with the Pilot Hole facing up **BEFORE** placing the Burner Grates (See Figure 2).
3. Place the 2 (two) cast iron Burner Grates supplied with the range. Carefully lineup the 2 Grate Pins on each Grate with the Cap Pilot Holes in the 2 Burner Caps on each side of the range. **DO NOT** force the Burner Grates onto the Burner Caps. Forcing the grates down onto improperly installed Burner Heads and Burner Caps may damage the gas burners. Each Burner Cap is designed with a Cap Pilot Hole in the top center of the Cap. Visually check that **ALL** the Grate Pins line up into the Burner Cap Pilot Holes (See Figure 2). Properly installed Burner Grates will rest with all four Grate legs on the glass cooktop.
4. Place the 2 (two) flue covers over the inner vent cover as shown on figure 3.

REMEMBER — **DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING.** Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

Setting Surface Controls



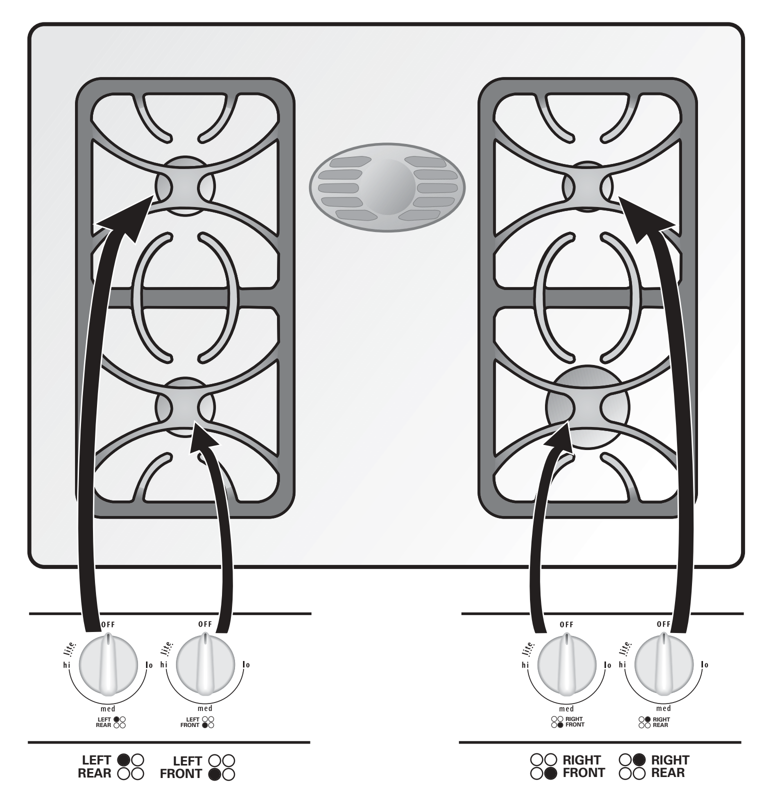


Figure 1

Control Locations of the Gas Surface Burners

Your range is equipped with gas surface burners with 3 or 4 different BTU ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

The small **SIMMER** burner is best used for simmering delicate sauces, etc. This burner is located at the right rear burner position on the cooktop (see figure 1).

The **STANDARD** burner can be used for most surface cooking needs. This burner is located at the left front position on the cooktop (see figure 1).

The **POWER** burners are best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The POWER burners are located at the left rear and right front burner positions on the cooktop (see figure 1).

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

OFF
lite
hi
lo
med

Figure 2

Operating the Gas Surface Controls:

1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the OFF position.
3. Release the knob and rotate to the LITE position (see figure 2). Note: All four electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
4. Visually check that the burner has a flame.
5. Turn the control knob **counterclockwise** to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the knob indicator settings to adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the surface control knob in the LITE position. (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position.)

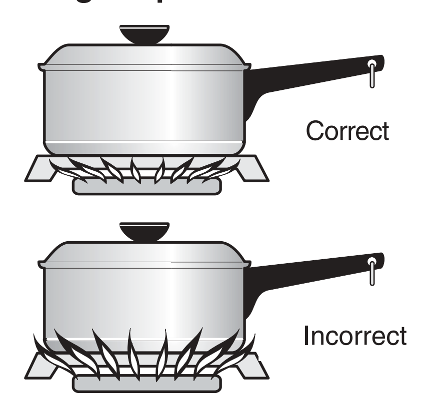
⚠ CAUTION **Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights turn the knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.



Setting Surface Controls

Setting Proper Surface Burner Flame Size



Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases the risk of being burned by the gas flame.

For most cooking - start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed.

*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stewing.

For deep fat frying - use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

***Note: Settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans. Settings may vary when using other types of pans.** The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange.

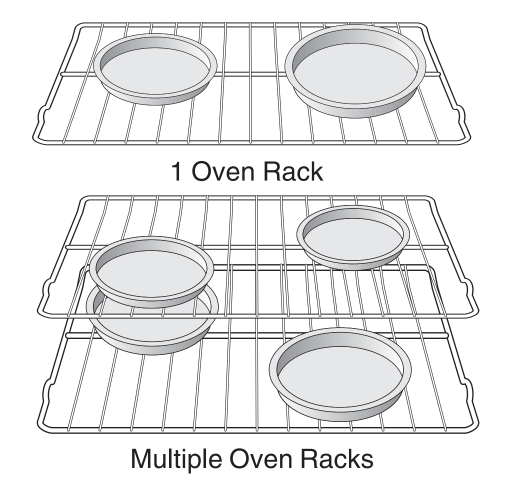


Before Setting Oven Controls

Air Circulation in the Oven

If using 1 rack, place in center of oven. If using multiple racks, stagger cookware as shown.

For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.



Multiple Oven Racks

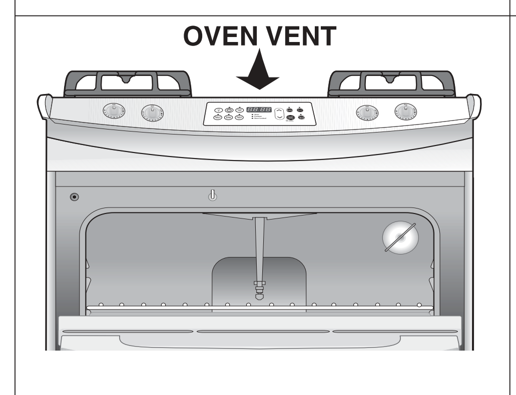
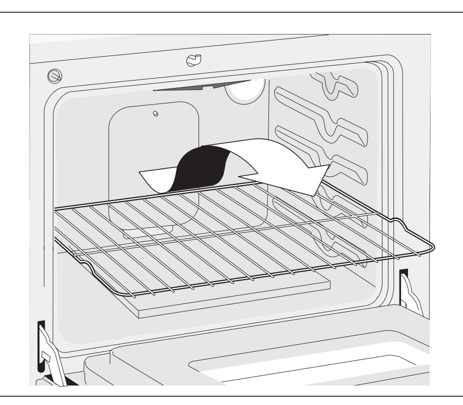
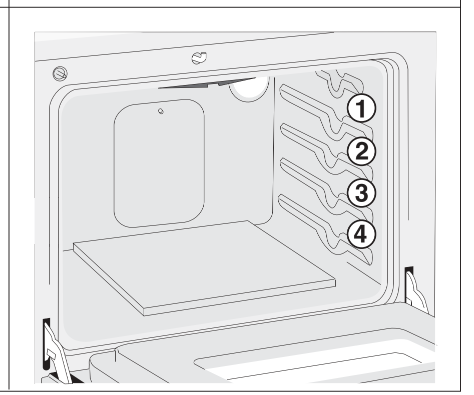
Before Setting Oven Controls

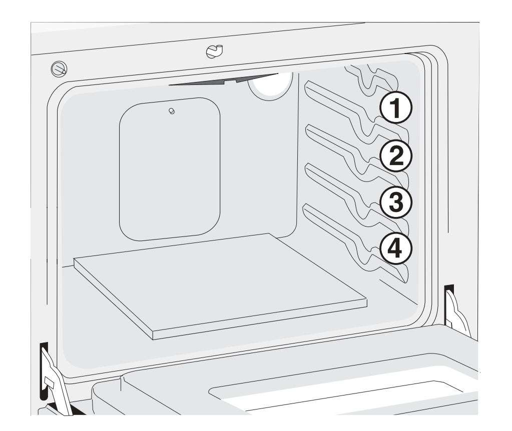


> **CAUTION** **Some models are equipped with a blower which runs in baking and self-cleaning mode to keep all internal components at a cool temperature. It is possible that the blower keeps running even if the range has been turned off, until the components have cooled down.**

Arranging Oven Racks

ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Always use oven mitts when the oven is hot.

Oven Vent Location	Removing and Replacing Oven Racks	Arranging Oven Racks
The oven vent is located **in the center rear on the cooktop**. When the oven is on, warm air passes through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. DO NOT BLOCK OVEN VENT. Never close off the openings with aluminum foil or any other material.	**To remove**, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.	**To bake on a single rack**, place the rack in position 2 or 3. **To bake on 2 racks,** place the racks in positions 2 and 3.
OVEN VENT 		



RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING & ROASTING

Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	1 or 2
Cookies, cakes, pies, biscuits &muffins	2 or 3
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	4
Turkey, roast or ham	4

Note: Always use caution when removing food.

Setting Oven Controls



Refer to the Electronic Oven Control Guide for oven settings.



Oven Baking

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc... There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

Baking Problems and Solutions Chart

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom.	• Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed. • Oven rack overcrowded. • Dark pan absorbs heat too fast.	• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven. • Choose pan sizes that will permit 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven. • Use a medium-weight aluminum baking sheet.
Cakes too dark on top or bottom.	• Cakes put into the oven before preheating time is completed. • Rack position too high or low. • Oven too hot.	• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. • Use proper rack position for baking needs. • Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.
Cakes not done in the center.	• Oven too hot. • Incorrect pan size. • Pan not centered in oven.	• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended. • Use pan size suggested in recipe. • Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.
Cakes not level.	• Range not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded. • Pan warped.	• Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the range. • Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven. • Do not use pans that are dented or warped.
Foods not done when cooking time is up.	• Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently.	• Set oven temperature 25°F/12°C higher than suggested and bake for the recommended time. • Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. • Open oven door only after shortest recommended baking time.



Broiling

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.

Preheating

Preheating is suggested when searing rare steaks. (Remove the broiler pan before preheating. Foods will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the control(s) to BROIL as instructed in the Electronic Oven Control Guide. Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

To Broil

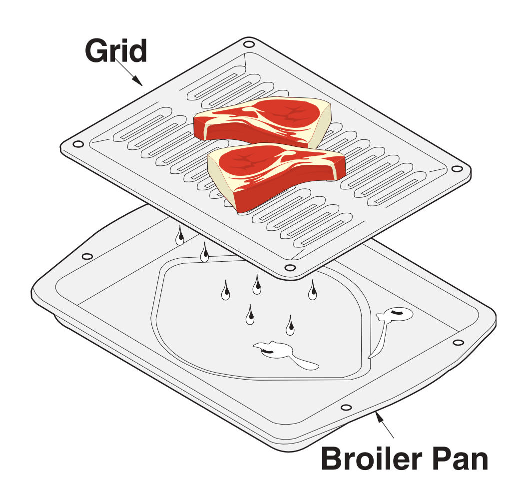
Broil on side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull rack out to the "stop" position before turning or removing food.

Determine Broiling Times

Broiling times vary, so watch the food closely. Time not only depends on the distance from element, but on the thickness and aging of meat, fat content and doneness preferred. The first side usually requires a few minutes longer than second. Frozen meats also require additional time.

Broiling Tips

The broiler pan and it grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.



DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.

⚠ CAUTION Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use fire extinguisher. DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

Broiler Clean-Up Tips:

To make cleaning easier, line the bottom of the broiler pan with aluminum foil. DO NOT cover the broiler grid with foil.
To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in HOT, soapy water.
Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

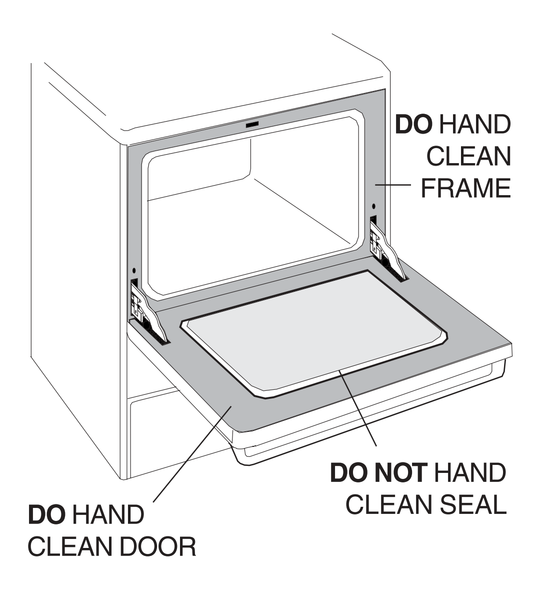
Self-Cleaning

CAUTION During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

CAUTION **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with **aluminum foil**. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the Self-Cleaning cycle is completed. The oven may still be VERY HOT.



Note: See additional cleaning information for the oven door in the **General Care & Cleaning** section.

Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following cleaning precautions:

- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the Self-Cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
- Oven racks do not have to be removed. If they are not removed during the Self-Clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.

What to Expect during Cleaning:

While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

NOTE: A smoke eliminator in the oven vent converts most of the soil into a colorless vapor.

To Set the Self-Clean Cycle

Refer to the Oven Control Guide for Self-Clean Cycle settings.

Care & Cleaning
(Cleaning Chart)



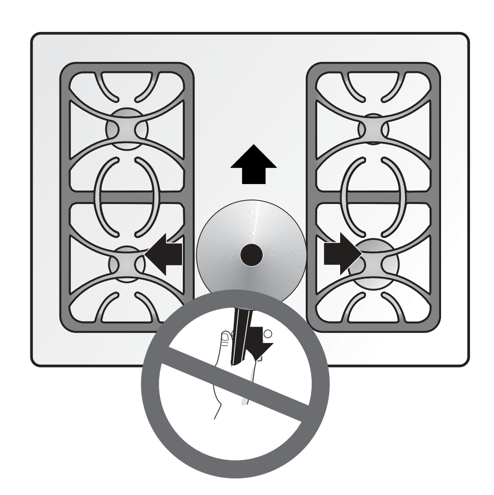
Surfaces	How to Clean
Aluminum (trim pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Glass, Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs & Decorative Trim Pieces	*For general cleaning*, use hot, soapy water and a cloth. *For more difficult soils and built-up grease*, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
Control Panels	*Before cleaning the control panel*, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean as instructed above. Squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Porcelain Enamel Burner Grates, Cooktop Surface, Below Cooktop, Broiler Pan & Insert, Door Liner, Oven Bottom & Burner Drip Pans	Clean burner grates, broiler pan and insert in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below. Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.
Stainless Steel (some models) Oven door & drawer front panel	Clean **stainless steel** with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. **Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.** Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Oven Racks	Oven racks should be removed from the oven during self-clean cycle for cleaning. When removed, clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).
Oven Door	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** DO NOT use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. **DO NOT** clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.

Ceramic Glass Cooktop Cleaning and Maintenance (Some models)

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop

Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

1) **Aluminum foil**
   Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.
2) **Aluminum utensils**
   The melting point of aluminum being much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. If allowed to boil dry, not only will the utensil be ruined, but also permanent damage in the form of breakage, fusing or marking may affect the ceramic glass surface.



Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

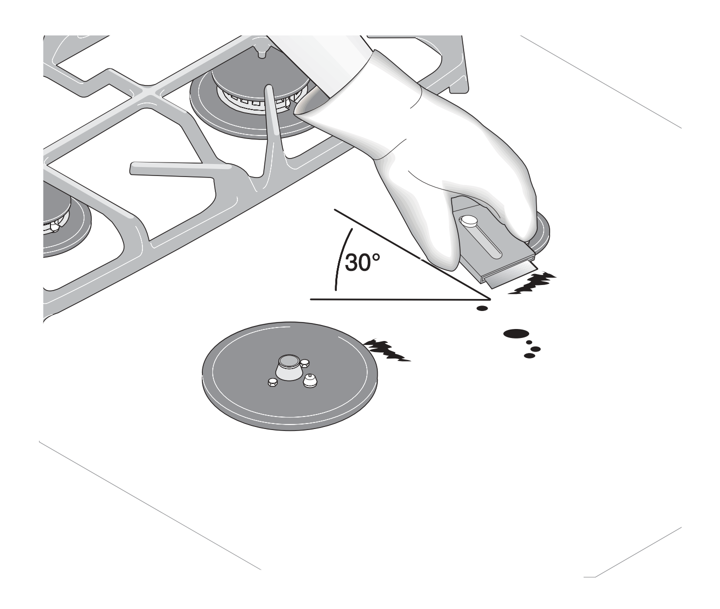
Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, they may cause it to crack.

⚠ CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is COOL.

⚠ WARNING **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

Things to Remember

1. AVOID using bleach and don't use ammonia to clean the ceramic surface.
2. Do not put plastic items on warm cooking areas.
3. Never slide oven racks across cooktop surface. They may scratch or metalmark the cooktop.
4. **If cooktop should break, do not use cooktop or attempt to clean it. Call your authorized service technician immediately.**
5. Never use a trivet or metal stand between the cooking utensil and the ceramic cooktop. The ceramic surface may be scratched, metal marked or etched by such items.
6. Sugary spills can cause pitting of your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.
   a) Turn off all surface units and remove all pans immediately.
   b) Wearing an oven mitt, use a razor blade scraper to scrape the hot spill out of the cooking zone to a cooler area on the cooktop.
   c) Allow the cooktop to cool.





Ceramic Glass Cooktop Cleaning and Maintenance (Some models)
Use and Care of Glass Surface

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Fine "brown lines (tiny scratches or abrasion which have collected soil).	Coarse particles (salt, sand, or grit) between bottom of cookware and cooktop that are not removed before cooking. Using incorrect cleaning materials.	Clean cooktop after every use. Use cleaner creme daily.	Tiny scratches are not removable. They can be minimized by continual use of cleaner creme. Such scratches do not affect cooking.
Metal marking (mark or black marks).	Sliding or scraping metal utensils or oven shelves across cooktop.	Do not slide cookware across cooktop.	Apply cleaner creme with dampened paper towel to a cooled surface.
Brown streaks and specks.	Cleaning with a sponge or dishcloth that has been used for other kitchen tasks.	Use cleaner creme with clean damp paper towel.	Use a small amount of cleaner creme with clean, damp paper towel.

Cleaning Materials for Ceramic Glass Cooktop

Some cleaning materials may contain an ingredient which can damage the cooktop. Use recommended materials only (see below). Cleaner cream should be used regularly. Prior to using your cooktop for the first time, apply a cleaner cream to the ceramic surface. A sample of **CERAMA BRYTE®** cleaner cream is supplied with your range. More are available in stores if needed.



CERAMA BRYTE® (Cleaner cream for ceramic cooktops)

Use only recommended cleaning products and follow these basic cleaning suggestions.

1. BEFORE THE COOKTOP IS USED. Thoroughly clean and saturate the cooktop with cleaner cream.
   a) Dampen clean paper towel and clean unit.
   b) Wipe off with another clean, damp paper towel; then wipe dry.
2. For normal daily cleaning, apply a dab of cleaner cream in the center of each unit-area to be cleaned. Start with approximately 1/8 teaspoon. (Apply more if needed). Then, proceed as stated above in (a and b).
3. Make sure bottom of cookware and cooking area are clean and dry.
4. Select heat settings and cookware large enough for food and liquid. This stops boilovers and spatterings.
5. Wipe up food spills and spatters before they burn into surface.

IMPORTANT Regularly use cleaner cream. If you run out of cleaner cream, use one of the cleaners listed. Be sure to get a new supply of cleaner cream.

⚠ CAUTION Never mix cleaning products! Mixtures may interact, with damaging or hazardous results.



Ceramic Glass Cooktop Cleaning and Maintenance (some models)
Use and Care of Glass Surface

Do Use on Ceramic Glass Cooktop
1. Baking soda.
2. Non-impregnated plastic and nylon pads.
3. For burned on material, scrape with single-edged razor blade, held at a 30° angle.
4. Ceramic glass cleaning cream.
5. **CERAMA BRYTE®** cleaner cream.

Do not Use on Ceramic Glass Cooktop
1. Avoid pads, that can leave marks and scratches.
2. Avoid heavy-duty cleansing powders, these can scratch, depending on their abrasiveness and cleaning pressure applied.
3. Avoid chemical oven cleaners. These can etch the cooktop surface and are caustic.
4. Avoid rust stain removers containing hydrofluoric acid.
5. Avoid using bleach and don't use ammonia.

Special Cleaning Instructions for Mineral Deposits and Discolorations
Problem: A gray brown stain that is not removed when using cleaner cream.
Cause: Condensation, when cooking, often collects and drips from cookware. The minerals found in water supply and foods may cause a gray or brown film to develop on cooktop. This film is so thin it cannot be felt and appears to be under cooktop.
To Prevent: Daily and proper use of cleaner cream.

To Remove:
– Wet surface with water and sprinkle on cleaner cream.
– Scrub with clean, damp paper towel until stain disappears.
– Clean remaining paste away with damp paper towel.
– Apply dab of cleaner cream and polish with a clean paper towel.

WARNING
– Do not use cleansers on a heated surface. Fumes could be hazardous. Wait for area to cool before cleaning.
– Do not use cleaner cream to clean porcelain, paint or aluminium.

NOTE: Due to the high intensity of heat generated by the surface elements, the glass surface will turn green when the element will be turned off. This phenomenon is normal and the glass will come back to its original white color after it has completely cooled down. (White glass cooktops only).



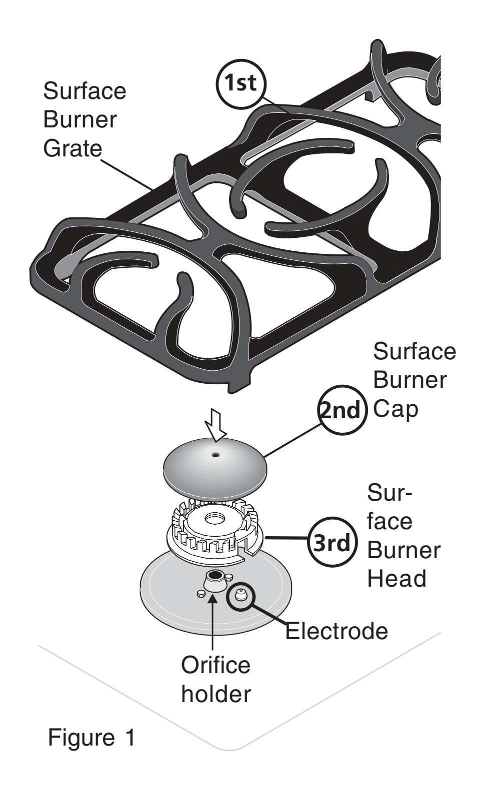


Figure 1

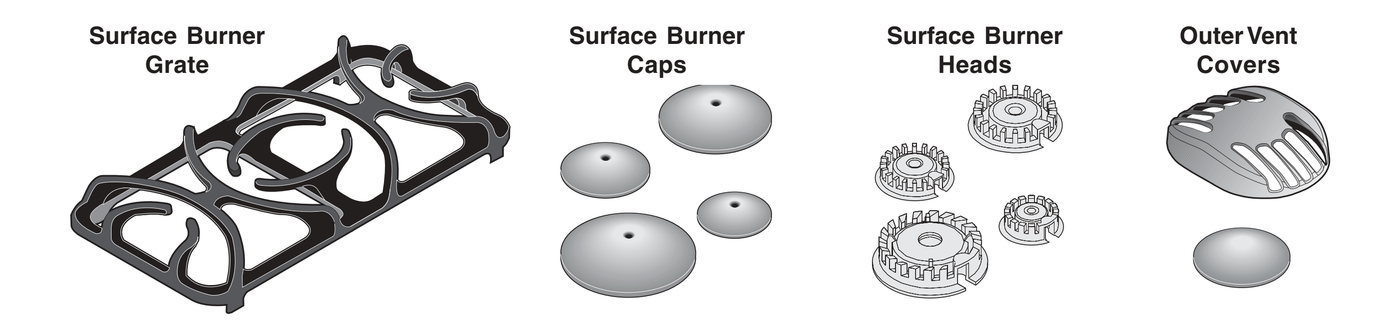
Cleaning the Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads

The Burner Grates, Burner Caps, and Burner Heads should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame at each burner position. Refer to the following instructions:

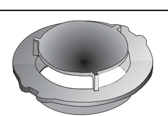
To Remove and Replace the Surface Burner Grate, Surface Burner Cap and Surface Burner Head - Remove in the following order; (1st) Surface Burner Grate, (2nd) Surface Burner Cap, (3rd) Surface Burner Head (See Figure 1).

Reverse the procedure above to replace the Surface Burner Cap, Surface Burner Head and Surface Burner Grate. **Do not remove any burner parts from the cooktop until the burner parts have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners without the Surface Burner Caps, Surface Burner Heads and Surface Burner Grates properly in place.**

To Clean the Burner Caps, Burner Heads and Grates - Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean the surface burner caps and surface burner heads. The Grates and the outer vent covers are designed to be Dishwasher safe for cleaning. The ports (or slots) around the burner heads must be routinely cleaned. If residue still remains in these ports, use a small-gauge wire or needle to clean the slots or holes. For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. ALWAYS** keep the surface burner cap and surface burner head in place whenever a surface burner is in use.



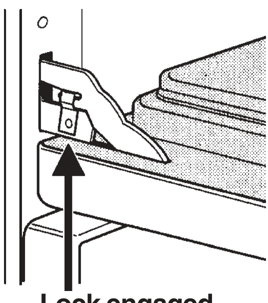
THE COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove or lift the cooktop.



THE INNER VENT IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove the inner vent cover.

⚠ CAUTION Use caution when replacing the burner cap so the electrode is not damaged. This may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

⚠ CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to perform satisfactorily must be made by authorized servicer.



Lock engaged
for door removal
Figure 1



Door removed from the range
Figure 2



Lock in normal
position
Figure 3

Care and Cleaning of Stainless Steel (Stainless Steel models only)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Please refer to the table provided at the beginning of the **General Care & Cleaning** section in this Use & Care Guide.

Removing and Replacing the Oven Door

⚠ CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

To Remove Oven Door:

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge levers (Figure 1). You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grab the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers (Figure 2).
4. To clean oven door, follow the instructions provided in the **General Care & Cleaning** table.

To Replace Oven Door:

1. Grab the door by the sides; place the hinge supports in the hinge slots. Open the door to the fully opened position.
2. Disengage the lock from the hinge levers on both sides (Figure 3).
   Note: Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.
3. Close the oven door.

Special Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

Removing and Replacing the External Door Glass Panel

Applicable only to models with an external glass panel not held with frame. This design allows you to clean the inside face of the exterior door panel as well as the hidden face of the door inner glass.

To Remove the External Door Glass Panel:

1. Remove the door as described in **Removing and Replacing the Oven Door** section and lay the door flat.
2. Using a screwdriver, remove the 5 screws fastening the glass & molding assembly.
3. Grasp both sides of the glass panel and slowly pull it out of the door upper molding. Lay the glass flat.

To Replace the External Door Glass Panel:

1. Grasp the sides of the glass panel carefully insert the glass into the door top molding.
2. Replace the 5 locking screws.
3. Replace the door onto the range.

⚠ CAUTION Handle the glass panel with care. When dropped on a corner, the glass panel may shatter. This can cause several persona injury.

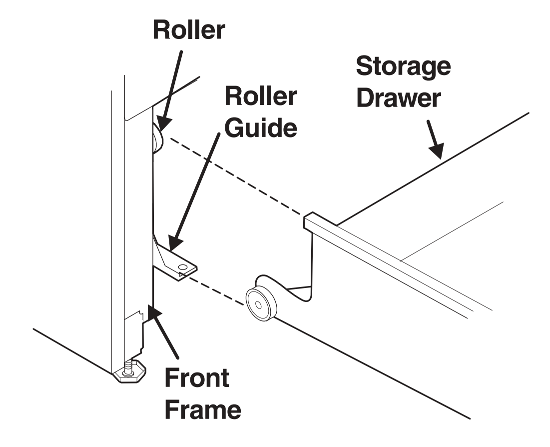
Care & Cleaning



Storage Drawer

Use the storage drawer for storing cooking utensils. The drawer can de removed to facilitate cleaning under the range. Use care when handling the drawer.

To open the storage drawer, push the drawer in gently and it will spring open. To close, push the drawer until you hear a click, which indicates that the spring is compressed, and the drawer is closed.



Removing and Replacing Storage Drawer

To remove the drawer:

1. Pull empty drawer out to the roller guide stop.
2. Tilt the drawer up and pull it out over the rollers.

To replace the drawer:

1. Insert the rear end of the drawer into the opening.
2. Fit the drawer end rollers onto the guide rails.
3. Push the drawer in until it stops, then lift to allow the rollers to clear the roller guide stop, and push in.

Changing Oven Light

⚠ CAUTION Be sure the oven is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light bulb. Do not turn the oven light on during a self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

On some models an interior oven light will turn on automatically when the oven is opened.

The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light switch located on the Electronic Oven control.

The oven light bulb is covered with a glass shield held in place by a wire holder. **THIS GLASS SHIELD MUST ALWAYS BE IN PLACE WHEN THE OVEN IS IN USE.**

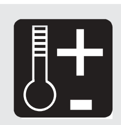


To Replace the Light Bulb:

⚠ CAUTION BE SURE OVEN IS COOL

1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with a 40 Watt appliance bulb only.
4. For self-cleaning oven, press wire holder to one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace glass shield.

Adjusting Your Oven Temperature



For instructions on how to adjust the oven temperature refer to the electronic oven control guide.



Before you call

Solutions to Common Problems

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not level.	Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.
	Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. If floor is sagging or slopping, contact a carpenter to correct the situation.
	Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.
	Contact builder or installer to make appliance accessible.
	Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.
	Gas line is hard-plumbed. Have a flexible C.S.A international approved metal appliance connector installed.
Entire range or oven does not operate.	Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet.
	Service wiring is not complete. Call an authorized servicer.
	Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. Surface burners can be lit manually.
***Oven control beeps and displays any F code error (for example F11)**	Electronic control has detected a fault condition. Press **STOP/CLEAR** to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press **STOP/CLEAR** and call an authorized servicer for assistance.
Oven light does not work.	Replace or tighten bulb. See **Changing Oven Light** section in this Use & Care Guide.
	Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Surface burners do not light.	Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE until burner ignites and then turn the surface control knob to the desired flame size.
	Burner ports are clogged. Clean burners. See “Cleaning the Burner Grates, Burner Caps and Burner Heads” under General Cleaning.
	Range power is disconnected from outlet. Be sure cord is securely plugged into the outlet.
	Electrical power outage.
	Be sure the gas supply to the range is turned “ON”.
Surface burner flame burns half way around.	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under General Cleaning.

Before you call

Solutions to Common Problems



Surface burner flame is orange.	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.
	Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes' recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see **"Recalibrating Your Oven Temperature"** section in the Electronic Oven Control Guide.
Fan noise during cooking operation.	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. It is normal, and the fan may continue to run even after oven is turned off.
Flames inside oven or smoking from vent.	Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.
	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under **"Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle"** in the Electronic Oven Control Guide.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat is too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the oven boil element.
	Meat is not properly prepared. Remove excess fat from meat. Remove remaining fatty edges to prevent the meat from curling, but do not cut into the lean of the meat.
	Broiler pan used without the Broiler Pan Insert or insert is covered with foil. DO NOT use the Broiler Pan without the Broiler Pan Insert or cover the insert with foil.
	Broiler Pan or Broiler Pan Insert needs to be cleaned. Excessive smoking is caused by buildup of grease or food spatters. Clean the Broiler Pan and Insert on a regular basis.
	Oven door is open. Oven door should be closed when broiling.
Self-cleaning cycle does not work.	Control(s) not set properly. Follow instructions under **"Oven Cleaning"** in the Electronic Oven Control Guide.
	Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 2 to 4 hours past the start time. Follow steps under **"Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle"** in the Electronic Oven Control Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Set Self-Clean cycle for a longer cleaning time. Failure to clean bottom front, top of oven or door areas outside oven seal. These areas are not in the Self-Cleaning area, but get hot enough to burn on food residue. Clean these areas before starting the Self-Clean cycle. Burned-on residue may be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.



LIMITED WARRANTY

Your Range is protected by this warranty

	WARRANTY PERIOD	THROUGH OUR AUTHORIZED SERVICERS WE WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
FULL ONE-YEAR WARRANTY	One year from original purchase date.	Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials or workmanship.	Costs of service calls that are listed under **NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER.***
LIMITED 2ND-5TH YEAR WARRANTY (Glass Smoothtop, Seal & Elements)	Second through fifth years from original purchase date.	Provide a replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal (upswept models only), or glass smoothtop that crack due to thermal breakage **(not customer abuse)**.	Diagnostic and any transportation and labor costs which are required because of service.
LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	Time periods listed above.	All of the provisions of the full and limited warranties above and the exclusions listed below apply.	Costs of the technician's travel to the home and any costs for pick up and delivery of the appliance required because of service.

In the U.S.A., your appliance is warranted by Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. We authorize no person to change or to add to any of our obligations under this warranty. Our obligations for service and parts under this warranty must be performed by us or an authorized servicer.

*** NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER**

This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

EXCLUSIONS

This warranty does not cover the following:

1. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN OR ANY IMPLIED WARRANTY.
   Note: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
2. Service calls which do not involve malfunction or defects in workmanship or material, or for appliances not in ordinary household use. The consumer shall pay for such service calls.
3. Damages caused by services performed by servicers other than Electrolux Home Products, Inc., Electrolux Canada Corp., or their authorized servicers; use of parts other than genuine Electrolux parts; obtained from persons other than such servicers; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply or acts of God.
4. Products with original serial numbers that have been removed or altered and cannot be readily determined.

IF YOU NEED SERVICE

Keep your bill of sale, delivery slip, or some other appropriate payment record. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux Home Products, Inc. or Electrolux Canada Corp.

This warranty only applies in the 50 states of the U.S.A., Puerto Rico, and Canada. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice. All warranties are made by Electrolux Home Products, Inc. or Electrolux Canada Corp.

2004_02

USA
800•944•9044
Electrolux Home Products, Inc.
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
866•294•9911 (English or French)
Electrolux Canada Corp.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario, Canada
L5R 4C2

Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinière à gaz

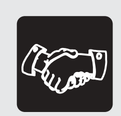
modèles encastrables

Consultez notre site web Frigidaire à:

http://www.frigidaire.com

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

318200879 (0407) Rev. A



Bienvenue et félicitations

Des questions?

1-800-944-9044

(États-Unis)

1-866-294-9911

(Canada)

Apposez ici votre reçu pour toute référance future.

Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N 318200878E.

Spanish Use & Care Manual
Electrolux Home Products
P. O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Félicitations, vous venez d'acheter une nouvelle cuisinière! Chez **Electrolux Home Products,** nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Vous satisfaire constitue la première de nos priorités.

Nous savons que votre nouvelle cuisinière vous plaira et nous vous **remercions** d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut **ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Inscrivez ci-dessus le modèle et le numéro de série de votre appareil.

Numéro de modèle: ______________________

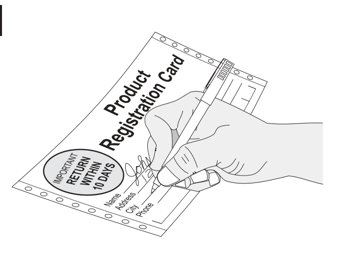
Numéro de série: ______________________

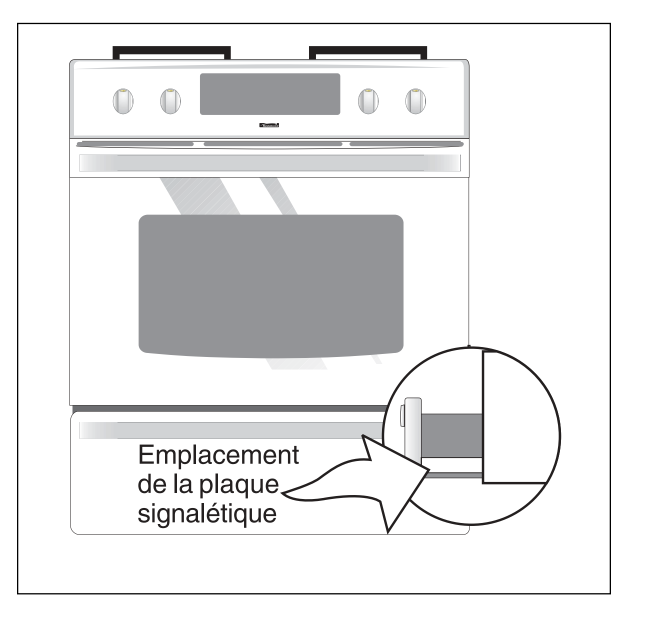
Date d'achat: ______________________

Enregistrement de l'appareil

Enregistrer l'appareil

La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.







Mesures de sécurité importantes



Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conservez ces instructions pour références futures.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:
N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:
- **Ne mettez pas d'appareil en marche.**
- **Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.**
- **Allez chez le voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.**
- **S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT
- **Toutes les cuisinières peuvent se renverser.**
- **Il peut en résulter des blessures.**
- **Installez les supports anti-renversement fournis avec l'appareil**
- **Voyez les instructions d'installation.**

⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversement, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, agrippez le haut du panneau arrière de la cuisinière et penchez-la vers l'avant, lentement, afin de vous assurer que la cuisinières est retenue par les supports anti-renversement. Reportez-vous aux instructions d'installation Pour bien connaître l'installation des supports anti-renversement.





- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et au code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'usager—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds de nivellement, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.



Mesures de sécurité importantes

⚠AVERTISSEMENT N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir (le cas échéant) des matériaux inflammables.** Ceci inclus des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les brûleurs de surface et éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds même si leur couleur est foncée. Les zones près des brûleurs et des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.

⚠AVERTISSEMENT En cas de feu ou fuite de gaz, fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.

- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**
- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

⚠ATTENTION Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la cuisinière, ou qu'elle n'a pas été utilisée depuis longtemps, assurez vous que celle-ci a été exposée à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

⚠AVERTISSEMENT Bonne dimension de la flamme-réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

⚠AVERTISSEMENT N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures aux niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez un plat de nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avan d'enlever l'ustensile.
- **Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer un brûleur.** Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle au brûleur améliore aussi le rendement.



- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile. La poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au dessus des brûleurs de surface adjacents.

- **Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.

- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de brûleur, le fond du four ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.

- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques change-ments de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéra-mique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensi-les vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

- **N'utilisez pas une grille de grillage sur la surface de cuisson.** Cette grille n'est pas conçue pour être utilisé sur la surface de cuisson. La grille utilisée ainsi pourrait causer un feu.

- **N'utilisez pas de couvercle décoratifs pour brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

SURFACE DE CUISSON VITRIFIÉE SEULEMENT

- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclabous-sures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.

- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- **Éviter de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir-réchaud (si fourni)—**Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir-réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir-réchaud.

- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.

- **Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir-réchaud (si fourni).** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir-réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.

- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.

- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir-réchaud de papier aluminium. L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.**

- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler . Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.



Mesures de sécurité importantes

- **Nettoyant / Aérosols.** Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.

- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.

- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle d'autonettoyage.

ATTENTION **Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions de mise à la terre

Pour des raisons de sécurité personnelles, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Consultez les **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** emballées avec cette cuisinière pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

AVERTISSEMENT Cet appareil est équipé d'une fiche à trois alvéoles avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **NE** coupez **PAS**, **N**'enlevez **PAS** la broche de mise à la terre de cette fiche.

Prise murale mise à la terre

Ne jamais couper, enlever ou mettre hors circuit la broche de mise à la terre de cette fiche.

Cordon d'alimentation muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre

AVERTISSEMENT Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. N'utilisez pas de cordon prolongateur, ni de fiche d'adaptation. N'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'était pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

Conversion au propane

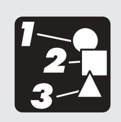
Cette cuisinière à gaz naturel a été développée pour être utilisée aussi avec le gaz propane.

Si la conversion au gaz propane est nécessaire contactez un centre de service autorisé pour vous aider. Un kit de conversion au gaz propane est fourni avec la cuisinière et se situe sur le panneau droit (côté droit) de la cuisinière. Avant d'installer le kit assurez-vous de bien suivre attentivement les instructions d'installation fournies avec ce kit.

AVERTISSEMENT Des dommages matériels, des blessures ou même la mort suite à un choc électrique peut survenir si l'appareil n'est pas installé par un installateur qualifié ou un électricien.

ATTENTION La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et de tous les codes et exigences des autorités ayant juridiction. L'agence qualifiée réalisant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.

Caractéristiques de la cuisinière



Contrôleur électronique avec minuterie et horloge

Commandes des brûleurs de surface

Grilles des brûleurs

Four autonettoyant

Lampe intérieure du four

(2) Grilles de four réglables

Grande poignée de porte monobloc

Porte de four avec grande fenêtre

Grille de lèchefrite

Lèchefrite

Tiroir de rangement

Orifice de ventilation

9,500 BTU ou 12,000 BTU brûleur scellé convertible au GPL

5,000 BTU brûleur scellé convertible au GPL

Grilles amovibles des brûleurs de surface (Styles et couleurs varient selon le modèle)

12,000 BTU ou 14,000 BTU brûleur scellé convertible au GPL

9,500 BTU brûleur scellé convertible au GPL

Table de cuisson à gas vitrifiée ou en porcelaine (selon le modèle)

Note: Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

Dimension des brûleurs de surface

Votre cuisinière est munie de 4 différents brûleurs:

- 1 brûleur de **Mijotage** (5,000 BTU)
- 1 brûleur **Standard** (9,500 BTU)
- 1 brûleur **Puissant** (12,000 BTU)
- 1 brûleur **Super puissant** (14,000 BTU)

En installant la cuisinière à gaz pour la première fois, assurez-vous que les bases, les couvercles et les grilles de brûleur sont bien installés (voir figure 1).

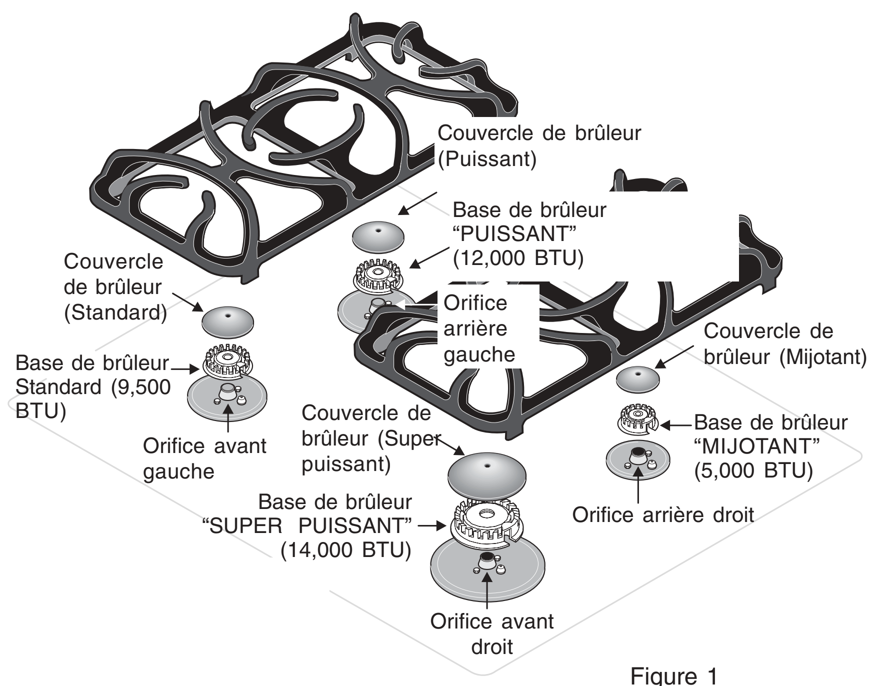


Figure 1

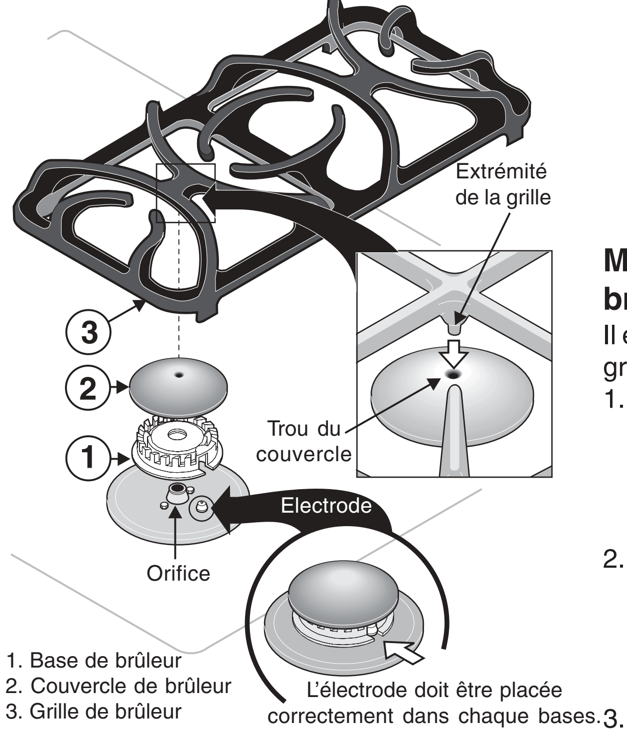


Figure 2

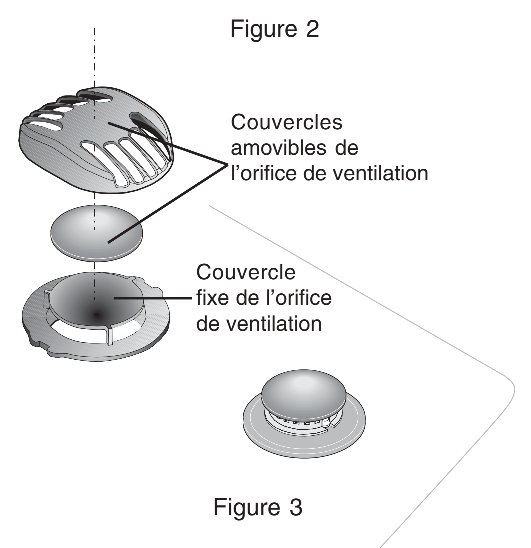


Figure 3

Montage des bases, des couvercles et des grilles de brûleur:

Il est très important de vous assurez que les bases, les couvercles et les grilles sont installés correctement et aux bons endroits.

1. Placez les 4 bases à leurs positions respectives (voir Figure 1). Assurez-vous de combiner la base de chaque brûleurs avec l'orifice de la même taille et que l'électrode est bien placée dans l'ouverture de la base du brûleur (voir Figure 2). Des brûleurs placés correctement assureront un allumage plus efficace.
2. Placez les 4 couvercles de brûleurs à leurs positions respectives (Le trou sur le dessus du couvercle doit pointé vers le haut). Chacun des 4 brûleurs **DOIT** avoir son couvercle pour assurer un allumage plus efficace et une flamme de bonne grosseur. Les couvercles doivent être installés **AVANT** les grilles. (voir Figure 2).
3. Installez les 2 grilles fournies avec votre appareil. Glissez délicatement les petites extrémités situées sous la grille vis-à-vis les petites cavités situées dessus les couvercles des brûleurs. **NE PAS** forcer la grille sur le couvercle. Forcer la grille peut endommager le brûleur. Chaque couvercle de brûleur possède un trou central sur le dessus du couvercle. Assurez-vous que **CHACUNES** des extrémités des 2 grilles sont bien ajustées dans **CHACUNES** des cavités des couvercles de brûleur.(voir Figure 2). Des grilles bien installées sont stables et ont leurs 4 pattes bien installées sur la surface de cuisson.
4. Placez les 2 (deux) couvercles amovibles de l'orifice de ventilation sur le couvercle fixe de l'orifice de ventilation tel que montré à la figue 3.

N'OUBLIEZ PAS — **NE LAISSEZ AUCUNS RENVERSEMENTS' NOURRITURE' AGENT NETTOYANT OR TOUT AUTRES MATÉRIAUX ENTRER DANS L'OUVERTURE (ORIFICE) DU GAZ.** Toujours garder les couvercles de brûleur et les bases de brûleur en place lorsque vous utilisez votre surface de cuisson.



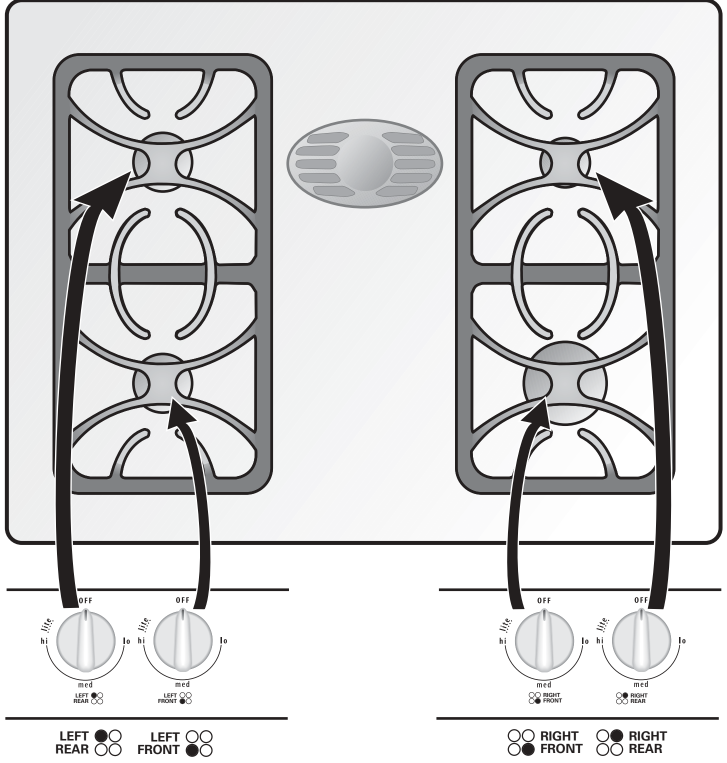


Figure 1

Emplacement des commandes des brûleurs de surface

Votre appareil est équipé de 4 brûleurs de puissances différentes (BTU). La faculté de cuire plus d'aliments plus rapidement augmente avec la puissance du brûleur.

Le **MIJOTANT** est le plus petit des brûleurs. Ilest plus souvent utilisé pour faire mijoter des sauces, etc... Il est localisé à l'arrière droit sur la table de cuisson. (voir Figure 1).

Le brûleur **STANDARD** peut servir à presque tous les besoins. Ce brûleur est localisé à l'avant gauche de la surface de cuisson (voir Figure 1).

Les 2 brûleurs de **PUISSANCE** sont les plus gros. Ils sont utilisés pour faire bouillir une grosse quantité de liquide rapidement ou lorsqu'il y a beaucoup de nourriture à préparer. Les 2 brûleurs de puissance sont localisés à l'avant droit et l'arrière gauche de la surface de cuisson. (voir Figure 1).

Utilisez toujours les ustensiles en proportion avec la quantité et le genre de nourriture à préparer. Sélectionnez le brûleur et la dimension de la flamme appropriés à l'ustensile. Ne permettez jamais à la flamme de dépasser autour de l'ustensile.

OFF
lite
hi
lo
med

Figure 2

Emploi des brûleurs de surface

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** (voir figure 2)
3. Relâchez le bouton en position «LITE» (ALLUMAGE). Note: Les 4 allumeurs des brûleurs de surface produiront tous des étincelles. Cependant, seul le brûleur dont le bouton à été tourner s'allumera.
4. Vérifiez que le brûleur est bien allumé.
5. Après allumage du brûleur, tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Le bouton peut alors être tourné à droite ou à gauche sans avoir à être poussé. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Servez-vous des guides et réglez la flamme au besoin. **NE** cuisez **PAS** avec le bouton à la position «LITE» (ALLUMAGE); vous risquez d'endommager l'électrode de l'allumeur.

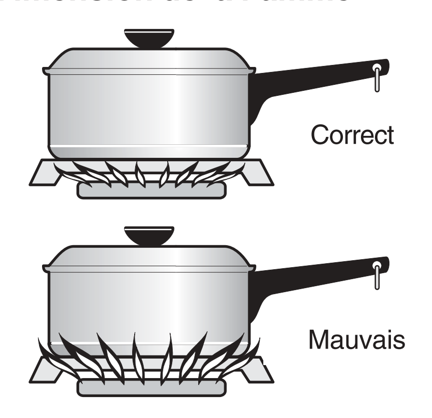
⚠ATTENTION **Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson en cours d'utilisation.** Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Moufles isolantes, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur "**LITE**" (ALLUMAGE). Ensuite, tournez le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.



Setting Surface Controls

Dimension de la flamme



Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gâche chaleur et énergie et augmente les risques de brûlure.

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Pour débuter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Flamme moyenne (MED)	Maintien d'une ébullition lente; épaississement des sauces; cuisson à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson.

Pour la grande friture*,* servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risquant de brunir ou de ne pas cuire correctement.

*** Certains réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.** La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue, et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

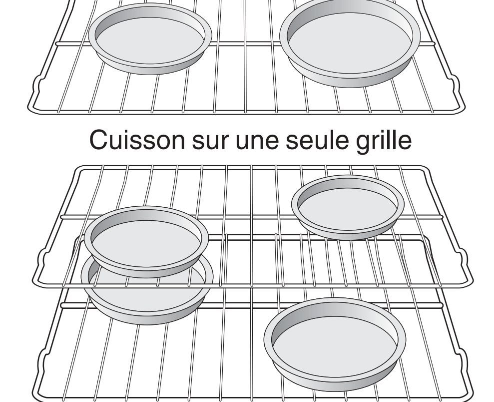


Avant l'utilisation du four

Circulation de l'air dans le four

Si vous utilisez une seule grille, placez-la au centre du four. Si vous utilisez plusieurs grilles en même temps, disposez-les tel que montré.

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Cuisson sur une seule grille

Cuisson sur plusieurs grilles

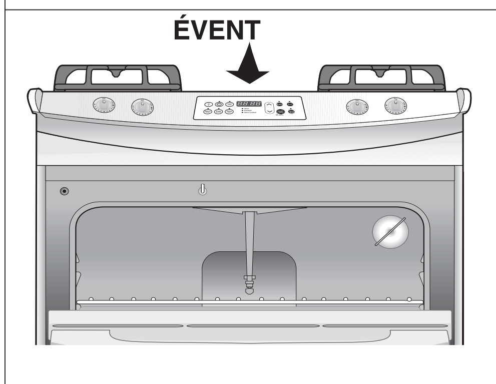
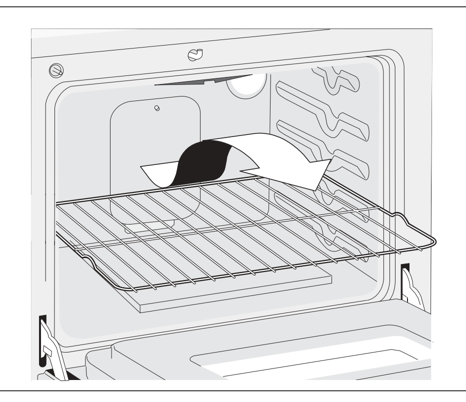
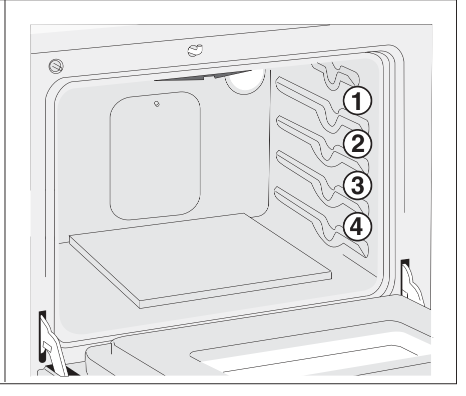
Avant l’utilisation du four

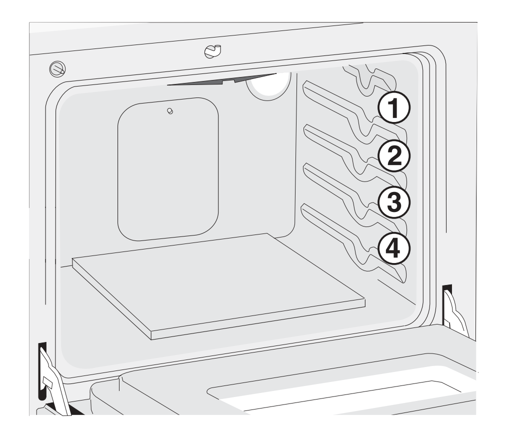


ATTENTION Certains modèles sont munis d’une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l’arrêt de l’appareil, jusqu’à ce que les composantes aient refroidi.

Installation des grilles

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.

Position de l’évent	Enlever et replacer les grilles de four	Positionnement des grilles de four
Un évent est situé **sur la surface de cuisson au centre arrière**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. NE BOUCHEZ PAS L’ÉVENT. Ne jamais fermer l’évent avec du papier d’aluminium ou tout autre matériau.	**Pour enlever une grille**, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille. **Pour remettre une grille en place**, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.	**Pour la cuisson avec une seule grille**, placez la grille en position 2 ou 3. **Pour la cuisson avec plusieurs grilles**, placez la grille en positions 2 et 3.
ÉVENT 		



POSITIONNEMENT RECOMMANDÉ DES GRILLES POUR LA CUISSON, LE GRILLAGE ET LE RÔTISSAGE.

Aliments	Position de la grille
Viande grillés, poulet et poisson	1 ou 2
Biscuits, gâteaux, tartes et muffins	2 ou 3
Tartes gelées, gâteau aux anges, omelette, pain, casseroles, cubes de boeuf ou de poulet	4
Dinde, rôti et jambon	4

Note: Toujours faire attention lorsque vous retirez la nourriture du four.

Réglage des commandes du four



Référez-vous au feuillet intitulé “Programmateur électronique du four”.

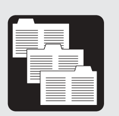
Cuisson au four

Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

Problème de cuisson au four	Causes	Corrections
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.	• Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille du four surchargée. • Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	• Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. • Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.	• Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. • Four trop chaud.	• Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. • Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre.	• Four trop chaud. • Taille de moule incorrecte. • Moule non centré dans le four.	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. • Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. • Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.	• La cuisinière n'est pas de niveau. • Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. • Moule déformé.	• Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. • Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. • N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.	• Four pas assez chaud. • Four surchargé. • La porte du four a été ouverte trop fréquemment	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. • Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. • N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.



Cuisson au gril

La cuisson au gril est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four.

Préchauffage

Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants. (Retirez la lèchefrite avant le préchauffage. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à BROIL (GRIL) en suivant les instructions du Guide de l'utilisateur. Attendez que l'élément devienne rouge vif, cela prend environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes bien cuites.

Pour la cuisson au gril

Grillez la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

Calcul des durées de cuisson au gril

Les durées de cuisson au gril peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend de la distance de l'aliment par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le premier côté nécessite généralement quelques minutes de plus que le deuxième. Les viandes surgelées prennent aussi plus de temps à cuire.

Conseils pour la cuisson au gril

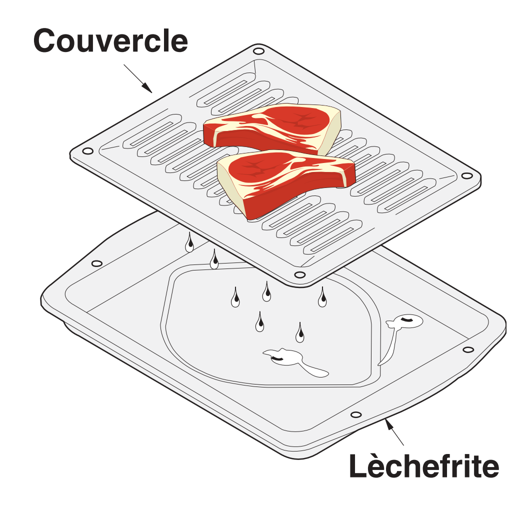
La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.

NE PAS utiliser la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE PAS recouvrir le couvercle de papier aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez sur le feu du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.

Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite:

- Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. Ne recouvrez PAS le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.
- Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE et savonneuse.
- Nettoyez la lèchefrite dès que possible après l'utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



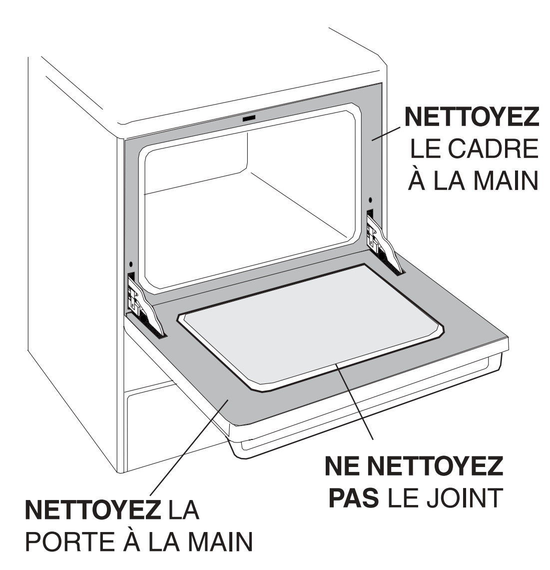
Autonettoyage

ATTENTION Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

ATTENTION NE tapissez PAS les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie de papier d'aluminium. Ceci détruira la répartition de la chaleur, produira des résultats de cuisson médiocre et causera des dommages permanents à la cavité du four (le papier d'aluminium risque de fondre à l'intérieur du four.

ATTENTION **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Ceci pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être TRÈS CHAUD.



Note: Voir les informations additionnelles concernant le nettoyage de la porte dans le tableau d'entretien et nettoyage.

Préparation au cycle d'autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeur commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four.
- **NE NETTOYER PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faire attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeur commerciaux sur le joint d'étanchéité. Ceci pourrait l'endommager.
- **Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées de l'autonettoyage.**
- Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle d'autonettoyage, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four sera refroidi, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.
- **Retirez tout excès de renversements** dans la cavité du four **avant** de débuter le cycle d'autonettoyage. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle d'autonettoyage pour cuire les éclaboussures sur les surface. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

NOTE: Avant de programmer l'autonettoyage, elevez toute saleté de la sole du four.

Ce qui peut survenir durant l'autonettoyage

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que da la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant l'autonettoyage, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle d'autonettoyage pour évacuer les odeurs et les fumées.

Remarque: Un éliminateur de fumée est installé dans le conduit d'aération; il transforme la presque totalité des saletés en un gaz invisible.

Réglage des commandes du four pour un cycle autonettoyant

Pour le réglage d'un cycle autonettoyant, référez-vous au feuillet intitulé "Programmateur électronique du four".

Entretien et nettoyage
(Tableau de nettoyage)



Surfaces	Méthode de nettoyage
Aluminium (pieces de garniture) & Vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Pièces du châssis en verre, peintes et en plastique, boutons de commande et pièces décoratives	*Pour l'entretien général,* utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. *Pour la saleté tenace et l'accumulation de graisse,* appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez sur la saleté pendant 30 à 40 minutes. Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher. **N'utilisez pas** de nettoyeur abrasif sur ces surfaces; cela pourrait les rayer.
Panneau de commande	*Avant de nettoyer le panneau de commande,* réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez tel que décrit ci haut. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.
Fini porcelaine, couvercle des brûleurs, cuvette des brûleurs (certains modèles) et base des brûleurs	Laver les pièces détachables au lave-vaisselle puis sécher. Si la saleté demeure, suivre les directives de nettoyage de la surface de cuisson. L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. *Au besoin*, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. **NE PAS** utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Acier inoxydable (certains modèles) porte du four & devant du tiroir	Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. **N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures**. N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors de chauffage subséquent, qui ne pourraient pas être enlevées.
Grilles du four	Les grilles doivent être enlevées du four lors de l'autonettoyage. Une fois enlevées, elles seront nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage doux et abrasif en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez. Si les grilles sont laissées dans le four lors de l'autonettoyage, elles vont devenir ternes et bleuâtres. À la fin de l'autonettoyage, lorsque le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade. Ceci fera mieux glisser les grilles.
Porte du four	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon pour nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Rinsez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres sur l'extérieure de la porte. **N'IMMERSEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE GICLEZ PAS ou NE LAISSEZ PAS** l'eau ou le nettoyant pour vitre entrer dans les orifices de ventilation de la porte. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyant pour le four, de nettoyant en poudre ou tout autre nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Fait très attention à ne pas frotter, ni endommagé ou enlever le joint d'étanchéité.



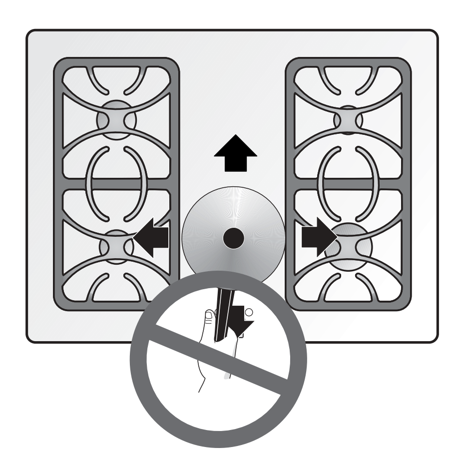
Entretien et nettoyage

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

Un nettoyage constant et adéquat est essentiel afin de maintenir la surface de cuisson vitrocéramique en bonne condition

Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

1) **Papier d'aluminium**
   L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer.
2) **Récipients en aluminium**
   L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.



Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème **immédiatement** après que la surface aie refroidie . Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées.

Les ustensils (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensils de métal ou verre sur la surface**. **N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** sur la surface directe sans récipients. **N'échappez pas** d'objets lourds ou tres durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.

⚠ATTENTION Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les contrôles sont en position **éteintes** et que la surface de cuisson est REFROIDIE.

⚠AVERTISSEMENT **N'APPLQUEZ JAMAIS** de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Points à se rappeler

1. ÉVITEZ d'utiliser des agents de blanchissage et ne vous servez pas d'ammoniaque pour nettoyer la surface vitrocéramique.
2. Ne placez pas d'articles en matière plastique sur la surface de cuisson si elle est chaude.
3. Ne placez pas les grilles du four sur la surface de cuisson vitrifiée, car elles peuvent l'endommager.
4. **Si la vitre venait à se briser, ne vous servez pas de la surface de cuisson et n'essayez pas de la nettoyer. Appelez immédiatement un technicien du service autorisé.**
5. Ne placez pas de supports métalliques entre les casseroles et la surface de cuisson vitrifiée. Ces supports risquent de tacher, d'égratigner ou même de marquer la surface de cuisson vitrifiée.
6. Les renversements sucrés peuvent attaquer la surface de votre plaque de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud. Suivez prudemment les étapes qui suivent.
   a) Éteignez tous les foyers et retirez immédiatement toutes les casseroles.
   b) Protégez votre main avec une moufle et grattez le débordement encore chaud de la surface du foyer à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus vers la partie plus froide de la surface de cuisson.
   c) Laissez refroidir l'appareil.



Entretien et nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)
Entretien de la surface de cuisson

Problème	Causes	Pour prévenir	Pour enlever
Lignes brunes très fines (légères égratignures, dans lesquelles se sont logées des impuretés).	Présence de grains de sel, sucre, résidus de cuisson, ou même sable entre les récipients et la surface de cuisson. Utilisation d'agents de nettoyage non recommandés.	Essuyez la surface de cuisson après chaque usage. Utilisez quotidiennement la crème nettoyante.	Enlever les égratignures s'avère impossible. Celles-ci peuvent être réduites au minimum en vous servant régulièrement d'une crème nettoyante. Ces égratignures n'affectent pas pour autant la cuisson.
Marques métalliques, grises ou noires.	Frottement de récipients de métal ou tablettes du four sur la surface de cuisson.	Évitez de déplacer les récipients en les glissant sur la surface de cuisson.	Appliquer sur la surface froide une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.
Rayures brunâtres et petites taches.	Nettoyage avec une éponge ou un linge à vaisselle destiné à d'autres tâches dans la cuisine.	Utilisez la crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier propre et humide.	Appliquez une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.

Nettoyeurs pour la surface de cuisson vitrocéramique

Certains nettoyeurs à vitres contiennent des ingrédients qui endommageront votre surface de cuisson. Nous vous suggérons de vous servir de nettoyeurs approuvés, énumérés plus loin dans le texte. Pour nettoyer et protéger la surface de cuisson, une crème nettoyante devra être utilisée régulièrement. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante sur la surface de cuisson céramique. Un échantillon de la crème nettoyante **CERAMA BRYTE®** est fourni avec votre appareil. Cette crème est disponible en magasin au besoin.

Employez un des nettoyeurs recommandés et terminez avec la crème nettoyante. Suivez les recommandations suivantes:

1. AVANT DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL, nettoyez à fond et saturez la surface de cuisson avec une crème nettoyante.
   a) Humectez une serviette de papier et nettoyez la surface souillée.
   b) Essuyez avec une autre serviette de papier imbibée d'eau; après quoi polissez avec une serviette de papier sèche.
2. Pour le nettoyage quotidien, appliquez un peu de crème nettoyante au centre de chaque foyer. Appliquez environ 1/8 de cuillerée à thé (appliquez-en plus si nécessaire), puis procédez de la façon spécifiée plus haut pour le nettoyage (a et b).
3. Assurez-vous que le dessous du récipient et la surface de cuisson sont propres et secs.
4. Réglez le bouton de commande et choisissez des récipients suffisamment grands pour éviter des renversements et éclaboussures.
5. Essuyez les aliments qui se sont renversés ainsi que les éclaboussures avant qu'ils ne brûlent sur la surface.

IMPORTANT Utilisez la crème nettoyante à intervalles réguliers. Assurez-vous de toujours avoir de la crème nettoyante à la portée de la main. Si vous ne disposez pas de crème nettoyante, utilisez un des nettoyeurs approuvés.

ATTENTION Ne mélangez jamais les agents nettoyeurs. Les mélanges peuvent être nocifs, dommageables, et possiblement dangereux.



CERAMA BRYTE®
(Crème nettoyante pour les surfaces de cuisson vitrocéramiques)

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

Entretien de la surface de cuisson

Nettoyeurs approuvés pour la surface de cuisson vitrocéramique

1. BICARBONATE DE SOUDE (Soda à pâte).
2. Tampons de plastique et de nylon non-imprégnés.
3. Dans le cas d'aliments brûlés sur la surface, grattez légèrement à un angle de 30° avec une lame de rasoir à tranchant unique.
4. Crème pour nettoyer les vitres céramiques.
5. Crème nettoyante **CERAMA BRYTE®**.

À ne pas utiliser sur la surface de cuisson vitrocéramique

1. Des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.
2. Des poudres nettoyantes. Elles peuvent égratigner, selon leur rugosité et la pression de frottage qui est appliquée.
3. Des nettoyeurs chimiques pour le four. Ils peuvent marquer la surface de cuisson et sont caustiques.
4. Tous les produits capables d'enlever les taches de rouille qui contiennent de l'acide hydrofluorique.
5. Les agents de blanchissage. Ne vous servez pas d'ammoniaque.

Instructions spéciales pour le nettoyage des dépôts minéraux et décoloration

Problème: Une tache d'un gris brunâtre qui ne s'enlève pas avec la crème nettoyante.

Cause: La condensation, provenant de la cuisson, s'accumule et dégoutte du couvercle du récipient. Les minéraux qui se trouvent dans l'eau et dans les aliments peuvent causer la formation d'un dépôt grisâtre ou brunâtre sur la surface de cuisson. Ce dépôt est si mince qu'il ne peut être décelé au toucher et semble être situé sous la surface de cuisson.

Pour prévenir: Servez-vous chaque jour de la crème nettoyante.

Pour l'enlever:

– Humectez la tache avec de l'eau et appliquez une petite quantité de crème nettoyante.
– Frottez avec une serviette de papier propre et humide, jusqu'à ce que la tache disparaisse.
– Enlevez le résidu avec une autre serviette de papier humide.
– Appliquez une petite quantité de crème nettoyante et polissez avec une serviette de papier propre.

AVERTISSEMENT

– N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie, à cause des vapeurs nocives qui seraient générées.
– N'utilisez pas de crème nettoyante pour le nettoyage et le polissage des surfaces en porcelaine, chromées ou en aluminium.

NOTE : La vitre de la surface de cuisson deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur blanche originale lorsqu'elle sera complètement refroidie. (Vitres blanches seulement).



Nettoyage des grilles, des couvercles et des bases de brûleurs

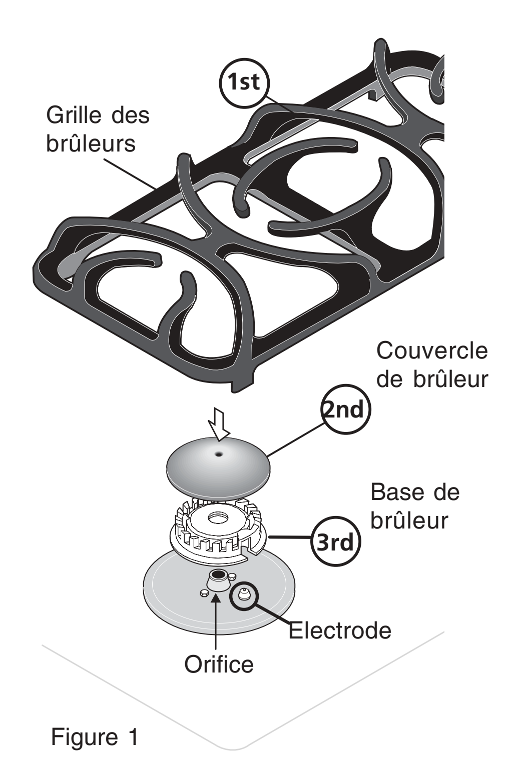


Figure 1

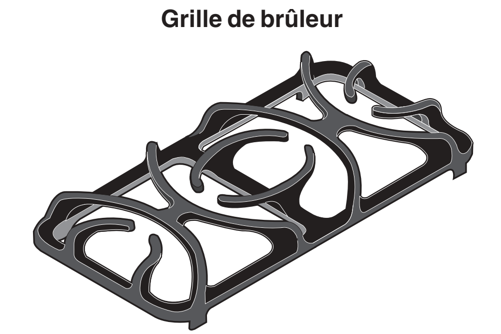
Les grilles, les couvercles et les bases des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Les orifices doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Voyez ci-dessous.

Pour enlever et replacer les grilles, les couvercles et les bases des brûleurs- Enlevez les pièces dans l'odre qui suit; (étape 1) Grilles, (étape 2) Couvercles des brûleurs, (étape 3) Bases de brûleurs (Voir Figure 1).

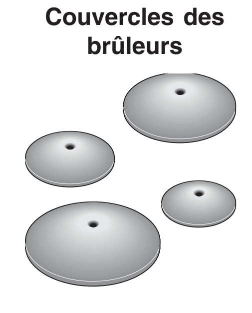
Répétez les opérations à l'inverse pour replacer les pièces. **Ne pas enlever ou toucher les pièces des brûleurs pendant qu'elles sont chaudes. Attendez qu'elles refroidissent. Ne faites pas fonctionner un brûleur sans sa base et son couvercle en place.**

Pour nettoyer les grilles, les couvercles et les bases des brûleurs - Utilisez un tampon à récurer saponifié ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les couvercles et les bases de brûleur. Les grilles peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Les cavités autour des bases de brûleur doivent être nettoyés régulièrement. S'il reste des résidus dans les cavités, servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille. Pour permettre une bonne circulation du gaz et l'allumage du brûleur, **NE LAISSEZ PAS DE RENVERSEMENTS, NOURRITURE, PRODUITS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS LES ORIFICES DE SORTIE DU GAZ**. **Laissez TOUJOURS** l'ensemble de couvercle en place lorsque le brûleur est utilisé.

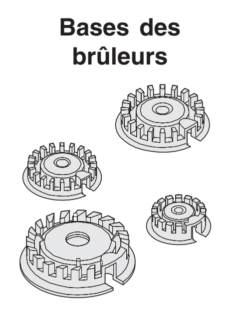
Grille de brûleur



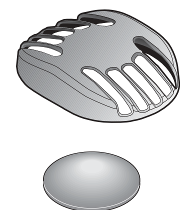
Couvercles des brûleurs



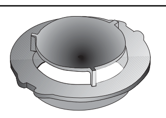
Bases des brûleurs



Couvercles externes amovibles de l'évent du four



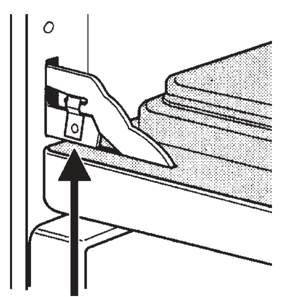
LA TABLE DE CUISSON NE S'ENLÈVE PAS. N'essayez pas de la retirer de l'appareil.

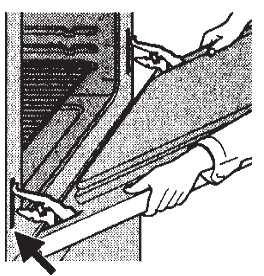


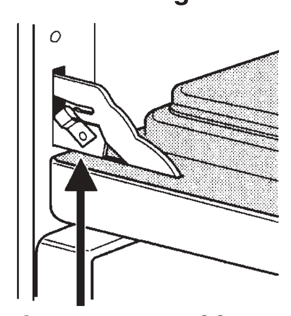
LE COUVERCLE INTERNE DE L'ÉVENT DU FOUR NE S'ENLÈVE PAS. N'essayez pas d'enlever le couvercle interne de l'évent du four

⚠ATTENTION Faites attention de ne jamais endommager les électrodes. Des électrodes endommagées peuvent ralentir l'allumage ou même rendre l'allumage impossible.

⚠ATTENTION Toutes additions, changements ou conversions requises qui permettrait à cet appareil de performer de façon satisfaisante doit être faites par un Centre de Service autorisé).


Loquet en position engagée dans le bras de la charnière
Figure 1


FENTE DES CHARNIÈRES
Porte complètement dégagée de la cuisinière
Figure 2


Loquet en position normale
Figure 3

Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (Modèles en acier inoxydable seulement)

Certains modèles sont munis de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage spéciaux sont **nécessaires** pour maintenir l'apparence des pièces an acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau de nettoyage fourni au début de la section **Entretien et nettoyage** de ce manuel.

Enlever et réinstaller la porte

⚠ATTENTION La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

Pour enlever la porte du four:
1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières (Figure 1).Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières (Figure 2).
4. Pour le nettoyage de la porte, suivez les instructions situées dans le **tableau de nettoyage** au début de cette section.

Pour replacer la porte du four:
1. Avec une main de chaque côté de la porte. placez les supports des charnières dans les fentes des charnières. Ouvrez la porte complètement.
2. Dégagez les deux loquets des crochets des bras des charnières (Figure 3).
   Note: Assurez-vous que les supports de charnières sont bien en place avant de dégager les loquets des crochets des bras de charnières.
3. Fermez la porte.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte - Certaines portes de four en verre peuvent se briser. Lire les recommandations suivantes:
1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Egratiner, frapper, faire subir un choc ou créer un stress sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

Porte avec vitre extérieure démontable (certains modèles)

Ces modèles n'ont pas la vitre extérieure de la porte retenue par un cadre enveloppant. Ce design vous permet de nettoyer la face interne de la vitre extérieure, ainsi que la partie cachée de la vitre du hublot intérieur de la porte.

Pour enlever la vitre extérieure de la porte:
1. Retirez la porte de la cuisinière en se référant plus haut et déposez-la à plat.
2. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis retenant l'assemblage vitre et moulure inférieure.
3. Tenez la vitre par les côtés et faites-la doucement glisser hors de la moulure supérieure avant de la porte. Déposez la vitre à plat.

Pour réinstaller la vitre extérieure de la porte:
1. Soulevez la vitre par les côtés et insérez-la délicatement sous la moulure supérieure de la porte.
2. Replacez les vis qui tiennent la vitre en place.
3. Replacez la porte sur la cuisinière.

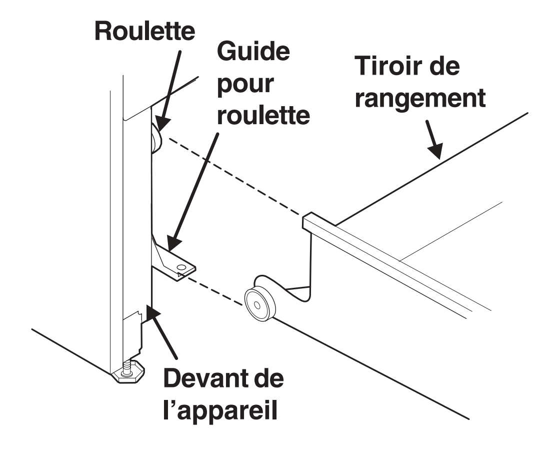
⚠ATTENTION Manipulez cette vitre avec précaution. Si la vitre est cognée sur un coin, elle peut éclater en petits morceaux et vous blesser.

Entretien et nettoyage



Tiroir de rangement

Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.
Ouvrez le tiroir de rangement en le poussant doucement pour le dégager du ressort. Pour le fermer, poussez-le jusqu'à ce que vous entendiez un déclic indiquant que le ressort est comprimé et que le tiroir est fermé.



Pour retirer et replacer le tiroir de rangement:

Pour retirer le tiroir:

1. Tirez le tiroir vide jusqu'au butoir des roulettes.
2. Soulevez l'avant du tiroir vers le haut et faites-le passer par dessus les roulettes.

Pour replacer le tiroir :

1. Insérez l'arrière du tiroir dans l'ouverture.
2. Déposez les roulettes arrières du tiroir sur les guides des roulettes.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque, soulevez-le par dessus le butoir et glissez-le au fond.

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les parties sont REFROIDIES avant de remplacer l'ampoule du four. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle d'autonettoyage. Les hautes températures réduiront sa longévité.

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes.

Si le four est autonettoyant, la lampe est protégée par un protège-lampe en verre retenu par une broche.
CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

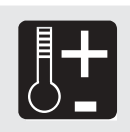


Pour remplacer la lampe:

⚠ ATTENTION ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas ou l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège-lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci-haut et assurez-vos que le protège-lampe est remis en place.

Ajustement de la température du four



Pour ajuster la température du four, suivez les instructions dans le feuillet intitulé “Commande électronique du four”.



Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
La cuisinière n'est pas de niveau.	Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur le grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous le four jusqu'à ce que la grille soit à niveau.
	Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir . Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire.
	L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.
On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.
	Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.
	Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.
	Conduite de gaz rigide en métal. Faites installer un raccord métallique souple, approuvé par C.S.A. international.
L'appareil ou le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.
	Le branchement n'est pas achevé. Appelez un centre de service autorisé.
	Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.
***La commande du four sonne et affiche un code d'errreur F (par exemple F11)**	Le programmateur électronique émet des signaux sonores et affiche le code F1 ou F3. Un vice de fonctionnement a été détecté. Appuyez sur la **touche ANNULER (CANCEL)** pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Reprogrammez le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la **touche ANNULER (CANCEL)** et communiquez avec un service d'entretien autorisé.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le **remplacement de l'ampoule du four** dans ce guide de l'utilisateur. Si l'ampoule est brisée, la remplacer.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement tourné à LITE(ALLUMAGE). Poussez et tournez le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE) jusqu'à ce que le brûleur s'allume et tournez-leensuite au degré désiré.
	Les orifices des brûleurs sont obtrués. Nettoyez les brûleurs. Consultez les directives portant sur le nettoyage des brûleurs sous la rubrique "Nettoyage et entretien" dans ce manuel. Fermez les brûleurs, laissez-les refroidir et nettoyez les orifices à l'aide d'un petit fil métallique ou d'une aiguille.
	L'alimentation en gas est fermée. Ouvrez-la.
La flamme forme un demi cercle autour de brûleur.	Les orifices des brûleurs sont obstrués. Une fois les brûleurs éteints et refroidis, utilisez une broche de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les petits orifices ou trous.
	Il reste de l'humidité après le nettoyage. Attisez délicatement la flamme et laissez fonctionner le brûleur jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez les brûleurs à fond en suivant les directives données dans la section "Entretien et nettoyage".
La flamme est orange.	Des particules de poussières se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce la flamme devienne bleue.
	Air salé dans zones côtières: une flamme légèrement orange est inévitable.

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants



Mauvais résultats de cuisson au four.	De nombreux facteurs affectent les résultats. Assurez-vous de la bonne position des grilles. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de mettre les aliments au four. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, voyez "Ajustement de la température du four".
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.
	Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" du feuillet Programmateur électronique ou minuterie.
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.	La viande est trop proche du brûleur de grilloir. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et le grilloir.
	La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.
	La lèchefrite est utilisée sans sa grille ou la grille est recouverte de papier d'aluminium. N'utilisez PAS la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
	La lèchefrite ou sa grille doivent être nettoyées. Une fumée excessive est causée par l'accumulation de graisse ou de projections alimentaires. Si la lèchefrite et sa grille sont utilisées souvent, nettoyez-les régulièrement.
	La porte du four est ouverte. La porte du four doit être fermée lors de la cuisson au gril.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les étapes dans le feuillet intitulé "Commande électronique du four".
	Le cycle autonettoyant a été interrompu. L'heure d'arrêt doit être postérieure à l'heure de départ de 2 ou 4 heures. Suivez les étapes dans le feuillet intitulé "Commande électronique du four".
La saleté n'est pas complètement enlevée.	Réglez le cycle autonettoyant pour une période plus longue.
	L'avant de la sole du four, le haut du four ou la partie à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours du cycle, mais deviennent assez chaud pour cuire les résidus alimentaires. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. N'endommagez pas le joint du four.



GARANTIE LIMITÉE

Votre cuisinière est protégée par cette garantie

	PÉRIODE DE GARANTIE	NOUS NOUS ENGAGEONS, PAR L'ENTREMISE DE NOS RÉPARATEURS AUTORISÉS, À:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT:
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	Un an à partir de la date d'achat.	Assumer tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défectuosités de matériaux ou de fabrication.	Les coûts des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT.*
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (table de cuisson vitrocéramique, joint& éléments)	Entre la deuxième et la cinquième année à partir de la date d'achat.	Réparer ou remplacer gratuitement les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts occasionnés par le remplacement de la surface de cuisson vitrocéramique dont le bris est causé par les tensions thermiques **(tout abus du client n'est pas couvert)**.	Les frais de diagnostic et tous les frais de main-d'oeuvre ou de transport engagés pour la réparation.
GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transports del'appareil requis pour effectuer les réparations.

Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par nous ou par un dépositaire de service autorisé.

***RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT**

Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défaits ou défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas :

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.
   REMARQUE : Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.
2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Electrolux Home Products, Inc., Electrolux Canada Corp.,; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electroluxou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Electrolux Home Products, Inc. ou Electrolux Canada Corp.

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Electrolux Home Products, Inc. ou Electrolux Canada Corp.

2004_02

USA
800•944•9044
Electrolux Home Products, Inc.
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
866•294•9911 (Anglais ou Français)
Electrolux Canada Corp.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario, Canada
L5R 4C2